SEREALIA

Bahan:

- 4 cup beras
- Santan
- 2 ruas kunyit dihaluskan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun pandan, sobek ikat simpul
- 6 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 sdm air jeruk nipis
- Garam secukupnya

Pelengkap:

- Kering tempe
- Ayam goreng
- Telur
- Mi goreng

- Perkedel

Cara membuat:

1. Cuci beras sampai bersih, masukkan ke dalam rice cooker.

2. Campur santan dengan kunyit yang dihaluskan, lalu saring.

3. Tuangkan campuran santan dan kunyit ke dalam rice cooker, tambahkan serai daun pandan, daun jeruk, air jeruk nipis, dan garam, aduk rata. Hidupkan rice cooker, masak nasi sampai matang.

4. Sajikan nasi kuning dengan pelengkapnya.

UMBI UMBIAN

Bahan:

- 300 gram kentang
- 3 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 1 sendok makan garam
- 1 batang seledri
- 2 kuning telur
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- minyak goreng secukupnya

Cara Membuat Perkedel Kentang Rebus:

1. Cuci kentang, kemudian rebus hingga matang. Setelah dingin, kupas kulitnya dan tumbuk hingga halus.

2.Potong pangkal batang seledri yang tua, kemudian iris halus sisa batang dan daunnya. Sisihkan.

3. bawang merah, bawang putih, garam, dan merica, kemudian tumis hingga wangi dan berubah warna.

4. kentang yang sudah ditumbuk dengan bumbu tumis dan daun seledri, kemudian padatkan membentuk bulatan pipih.

5. Balur perkedel dengan kuning telur yang sudah dikocok, kemudian goreng dalam minyak panas dan banyak sampai berwarna kecoklatan.

KACANG KACANGAN

Bahan :

1 papan tempe

2 sdm bawang merah goreng

1 batang daun bawang, cincang halus

2 lembar daun jeruk, iris tipis

Bumbu Halus:

5 buah cabai rawit

1 siung bawang putih

Garam, secukupnya

1 sdm gula merah sisir

Penyedap masakan, secukupnya jika suka

Cara membuat :

1. Iris korek api tempe kemudian goreng hingga benar-benar kering.

2. Tumis bumbu halus hingga harum kemudian masukkan tempe yang telah digoreng kering ke dalam bumbu, aduk hingga rata.

3. Tambahkan irisan daun jeruk, daun bawang dan bawang merah goreng. Aduk rata kemudian masak beberapa saat hingga semua bahan tercampur rata.

4. Koreksi rasa, angkat orek tempe yang telah matang.